

~MENU~

imaginé pour Joël Robuchon

Pour Commencer

La Gaufrette

croustillante de langoustine aux herbes

ラングスティーヌ 軽くて香ばしいゴーフレットに

Le Caviar Impérial

de Sologne et le crabe rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté au chou-fleur

キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

Le Homard Européen

voilé de fine gelée de citron à la vanille avec une crème anisée

レモンとバニラのジュレを纏ったオマール海老
フヌイユのクリームとタブナードをアクセントに

L'Amadaï

cuit en écailles et servi sur une nage aux poivrons rouges

香ばしく鱗を焼き上げた甘鯛 パプリカのクーリと共に

Le Filet de Bœuf

à la plancha, macaroni "Candele" fine farce d'artichauts confits et pousses amères

和牛フィレ肉 グリエシアーチョーク・キノコを詰めた“カンデーレ”

Le Mikado Chocolat-Poire

escorté d'une sauce caramel aux éclats de noisettes et son fin sorbet

ミカド 軽やかな洋梨のムースにコンポートを閉じ込めて
クランブルとペタクリスピーをアクセントに

Le Café ou le Thé

agrémenté de mignardises

カフェとミニャルディーズ
ワゴンからお好きなものをお選びいただけます

Joël Robuchon
restaurant

※こちらのメニューは一例です。
ご来店時期・仕入れ状況により変更になります。予めご了承ください。